

LES BULLES "ÉPURE" Extra Brut



Cépage : Chardonnay

Terroirs : sol silico-argilleux

Appellation : vin de France

Vinification : Méthode traditionnelle extra brut. Issue d'une sélection rigoureuse de chardonnay. Le tirage et la prise de mousse se font en bouteille, suivis d'un séjour sur latte de 18 mois pour développer finesse et complexité. Son dosage extra brut préserve l'expression pure et authentique du Chardonnay.

Dégustation :

La Robe: or pâle aux reflets lumineux, animée par un cordon de bulles fines et persistantes.

Le Nez: frais et floral sur des notes de fleurs blanches

En Bouche :

L'attaque est vive et précise. La bulle, nette et ciselée, apporte une élégance et une fraîcheur typique du cépage chardonnay. L'ensemble est aérien, tendu et raffiné avec une finale désaltérante.

Conseils de service et accords mets-vins :

Très agréable pour accompagner les apéritifs, les menus de fête.
A servir idéalement entre 5 et 6°C.

Potentiel de garde : 2 à 4 ans en bouteille.

Informations complémentaires

Bouteille	Carton	Palette Europe	Cartons/palette	Bouteilles/palette	Gencod
75cl	6 bouteilles	80x120 / 615kg	77	462	3306710001007

Château La Perrière - la mare merlet - 44330 LE PALLET
Tél : 02 40 80 43 24 / 06 65 17 92 95 - e-mail : contact@chateaulaperriere.fr